

Karamel Soslu Mini Kekler

Malzemeler

3 adet yumurta
2 cay bardagi pudra sekeri
1 cay bardagi sut
2 corba kasigi yumusak tereyagi
1 cay bardagi siviya
1 corba kasigi nisasta
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Karamel Sos Icin:
1 su bardagi seker
5 corba kasigi su
Cok az tereyagi
Yarim paket krema

Yapilisi

Kek icin yumurta,pudra sekeri ve tereyagini mikserle iyice cirpin,kopurene kadar.Bu karisima diger kek malzemelerini de ekleyip cirpmaya devam edin.Daha sonra minik kek kaliplarina pay edin.Onceden isitilmis 160 derece firinda pisirin.Kekler soguduktan sonra kaliplarindan dikkatlice cikarin.Gelelim sosun yapilisina.Sekeri tavaya koyup orta ateste eritin.Eriyen sekerin ilk sicagi cikinca tereyagini suyu ve kremayi ekleyerek karistirin eger koyu olursa biraz su ekleyebilirsiniz.Servis ederken bu sosu keklerinizin uzerine koyun.